

I.I.S. "A. FARNESE"

PROGRAMMA PASTICCERIA CLASSE III^

A.S. 2020/2021

COMPETENZE TRASVERSALI:

- le basi della pasticceria
- le attrezzature
- gli ingredienti in pasticceria
- ricette basi
- pasticceria tradizionale italiana
- il cioccolato

Lavorazione pasta di zucchero

Modulo 1 – ... Conoscenze Abilità saper riconoscere le attrezzature di pasticceria utilizzare in maniera appropriata le attrezzature di pasticceria i prodotti dolciari saper individuare per gli ingredienti necessari per un dolce le basi delle lavorazioni saper riconoscere e utilizzare il lessico adatto per ogni tipo di lavorazione Metodologie didattiche privilegiate: utilizzo del testo e ricerche su internet